

Arabische koekjes

Wat heb je nodig?

- 500 gr. bloem
- 250 gr. Ghee boter (geklaarde boter)
- 200 gr. poedersuiker
- pistachenoten
- mengkom, diverse bakjes
- lepel
- bakpapier
- bakplaat
- weegschaal
- ovenhandschoenen



VRAAG ALTIJD
OF JE MAG GAAN
KOKEN!



Hoe maak je het klaar?

- Zet alle ingrediënten klaar en weeg alles af.
- Doe de Ghee boter in de mengkom en voeg de poedersuiker beetje bij beetje toe. Meng dit met de lepel door elkaar tot een vloeibaar beslag. (foto 1 en 2))
- Voeg beetje bij beetje de bloem toe en meng de bloem met een lepel door het deeg tot je geen klontjes meer ziet. (foto 3)
- Kneed het deeg met je handen tot een vast en zacht deeg. (foto 4)
- Zet het deeg voor een kwartier in de koelkast en zet een kookwekker.
- Pak het deeg uit de koelkast.
- Maak van het deeg een balletje tussen je handen en druk het plat. (foto 5 en 6)

SURFSLEUTEL

- Het zijn veel koekjes, leg de eerste helft van de koekjes op de met bakpapier bekleedde bakplaat. (foto 7) Zet de rest van het koekjesdeeg in de koelkast terug.
- Als de helft van de eerste helft koekjes al op de bakplaat liggen, kun je de oven voorverwarmen op 180 graden.
- Druk op elk koekje een pistachenoot in het midden.
- Zet de bakplaat eerst 7 minuten onderin de oven
- Verplaats hem daarna naar het midden van de oven en laat de koekjes in 7 minuten gaar worden. Let op de koekjes mogen niet bruin worden!
- Haal de bakplaat uit de oven met ovenwanten en laat de koekjes 5 minuten afkoelen.
- Haal nu het koekjesdeeg uit de oven. En kneed het deeg nog 2 minuten.
- Je kunt nu dezelfde stappen doen als bij de rest van de koekjes.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7, klaar om de oven in te gaan

